

Eten of gegeten worden onder de grond

Een handvol grond is voor bodemkenner Wim der Putten minstens zo interessant als de Afrikaanse savanne. „Het is hier ook eten of gegeten worden.” Maar onder menig landbouwperceel is de balans zoek.



Wim van der Putten (rechts) en onderzoeksdirecteur Niek de Boer bij de onderzoeksbakken bij het Biosintrum in Oosterwolde. FOTO: STEFAN MARTENS

GEERT VELDSTRA

‘**W**e willen een bodem als Joop Zoetemelk’, zegt bodemecoloog Wim van der Putten. De Tourwinnaar van 1980 zorgde altijd goed voor zijn gezondheid en geldt voor de directeur van het Nederlands Instituut voor Ecologie (NIOO) als voorbeeld voor een ideale bodem. „Als je de bodem goed verzorgt, kan die ook langdurig verschillende taken aan.”

De realiteit onder menig landbouwperceel lijkt volgens Van der Putten echter meer op een bodybuilder. „Die zijn heel goed in één ding, maar als je ze bijvoorbeeld ook een berg laat beklimmen, wordt het moeilijk.” Zoals een bodybuilder zich oppompt met supplementen en krachtvoer, worden kunstmest en bestrijdingsmiddelen ingezet voor

een zo hoog mogelijke productie van de bodem. „Je hebt dan wel een hoge opbrengst, maar de paradox is dat er tegelijkertijd stikstof uit de bodem lekt in het grond- en oppervlaktewater, wat negatieve milieueffecten veroorzaakt. Je maakt dan geen gebruik van de positieve rol van allerlei bacteriën, schimmels, aaltjes en ander bodemleven.”

Over deze en andere tegenstrijdigheden rondom de bodem schrijft Van der Putten momenteel het boek *De Bodemparadox*, dat naar verwachting volgend jaar uitkomt. „Waarom wordt grond bijvoorbeeld veel duurder wanneer je er beton in stort en er een huis op kunt bouwen terwijl de prijs voor natuurgrond dat vol leven zit veel lager ligt?”

Het toont volgens hem aan dat de waarde van bodemgezondheid nog

‘We willen een bodem als Joop Zoetemelk’

onvoldoende gezien en gewaardeerd is. Het bodemleven is heel belangrijk. Zonder bodemleven is er geen voedsel en ook geen natuur.” Een gezonde bodem heeft volgens hem veel minder *input* nodig omdat er een betere balans is in het bodemleven.

„Dan krijgen bijvoorbeeld de aaltjes die planten aantasten niet de overhand, waardoor je er niet tegen hoeft te spuiten. De totale opbrengst

is misschien wel iets lager, maar de kwaliteit van de producten ligt hoger en je houdt een schonere leefomgeving. Dat moet meer gewaardeerd worden.”

Als voorbeeld noemt hij granen die in Nederland veelal eindigen als veevoer. „Het kan ook anders. Als je spelt teelt, heb je een lagere opbrengst, maar je hebt veel minder input nodig dus minder kosten en het spelt dat van het land komt, bevat veel voedingsstoffen en kan naar de bakker en gebruikt worden voor menselijke consumptie.”

Van der Putten spant zich al jaren in om de kennis over de bodem met een breder publiek te delen en zo de zogenoemde ‘bodemgeletterdheid’ te vergroten, onder andere via de bodemdierendagen waar iedereen aan mee kan doen. „In een handvol

grond zitten wel vijftienduizend soorten bodemorganismen. Het is daar net als op de savanne: eten of gegeten worden en dat is vreselijk leuk om te zien.”

Hij deed zijn verhaal woensdag bij het Biosintrum in Oosterwolde op een conferentie van het Kenniscentrum Bodem, dat zich inspant voor meer toegepast onderzoek naar verbetering van de bodem. Wat in 2016 begon als een kennisconsortium met partners als hogeschool Van Hall Larenstein, de groene school Aeres en Wetsus uit Leeuwarden, is opgegaan in een stichting.

„Het is een professionaliserings-slag te zorgen voor continuïteit van het bodemonderzoek”, zegt Niek de Boer, onderzoeksdirecteur van Van Hall Larenstein. Het onderzoek vindt onder andere bij het Biosintrum zelf plaats, waar tal van bakken staan met verschillende bodemtypes met begroeiing, waarin bijvoorbeeld nauwkeurig de hoeveelheid water en stikstof wordt gemeten.

De aandacht voor de bodem sluit ook aan op de Europese plannen om bodemgezondheid te verbeteren. Van der Putten: „Momenteel is zo’n 60 tot 70 procent van de Europese bodems niet gezond. Het doel is dat 70 procent in 2030 wel gezond is en alle bodems in 2050.” Daarvoor is een monitoringsrichtlijn opgesteld waar het Europees parlement nog mee in moet stemmen. Die is vergelijkbaar met de Kaderrichtlijn Water (KRW).

De gezondheid wordt onder andere afgemeten aan de hoeveelheid en het type bodemleven dat bij een bepaalde (klimatologische) regio past. Gezondere bodems kunnen meer voedingsstoffen leveren aan gewassen en ook meer water opvangen en vasthouden omdat er meer structuur in de bodem zit door bijvoorbeeld schimmels, nematoden – heel kleine wormen, ook wel aaltjes genoemd – en wormen.

Van der Putten pleit voor meer aandacht voor kwaliteit. „Je zou als boer een goede boterham moeten kunnen verdienen met een kwalitatief hoogwaardig product dat het milieu minder belast. Als dat lukt, heb je een beter verdienmodel.”

Nieuwe directeur voor Landgoed Lauswolt

JAAP HELLINGA

BEETSTERZWAAG Er gaan zaken veranderen bij Landgoed Lauswolt in Beetsterzwaag. Een nieuwe directeur moet het deftige vijfsterrenhotel klaarstomen voor een jonger publiek. „We gaan voor de toekomst”, zegt Boudewijn van Vilsteren.

De afgelopen 25 jaar zwaaide Marc van Gulick de scepter over Lauswolt. Als chefkok wist hij in 2001 een Michelinster binnen te slepen, maar de laatste jaren zag je hem nauwelijks in de keuken.

Van Gulick bezette de directeurszetel. Die moet hij per 1 mei afstaan aan Boudewijn van Vilsteren (52), een afgestudeerd registeraccountant met een passie voor het hotelwezen.

„Op mijn twaalfde wist ik al dat ik hotelier wilde worden.”

Waarom hij dan niet naar de ho-



Op het bordes van Lauswolt, Boudewijn van Vilsteren (links) en zijn voorganger Marc van Gulick. FOTO: LAUSWOLT

telschool ging? „Wiskunde en economie waren mijn vakken. Daarom vond mijn vader het beter dat ik in Groningen ging studeren. Dan kon ik daarna toch nog alle kanten op.”

De financiële dienstverlening bleek uiteindelijk minder aantrekkelijk. „Als beginnend registeraccountant lokten die kantoorcomplexen met toch niet zo aan.” Zo belandde Van Vilsteren bij Center Parcs.

Totdat hij en zijn vrouw Githa bij De Wilmersberg Lutten aan de slag konden. Evenals Lauswolt is dit viersterrenhotel in het Twentse heuvelslandschap een voormalig buitenhuis.

„De Wilmersberg is iets laagdrempeliger. We hebben daar bijvoorbeeld geen sterrenkeuken.” Het chique Lauswolt kent Van Vilsteren uit zijn jeugd. „We kwamen er wel met de familie.” De hotelier groeide deels in Zwolle en Groningen op. Ook Friesland is bekend terrein.

‘Op mijn twaalfde wist ik al dat ik hotelier wilde worden’

„Onze kinderen zijn zeilfanaten, dus we kwamen hier elk jaar al wel.”

Nu woont de nieuwe hoteldirecteur nog in Lochem. Zijn vrouw en dochters blijven daar, al was het alleen maar omdat Githa van Vilsteren De Wilmersberg blijft leiden.

„Maar ik zoek ook iets rondom Beetsterzwaag”, zegt Boudewijn van Vilsteren. „Want vanaf Lochem heen en weer rijden is toch echt te ver. In de horeca ben je ook 24 uur per dag oproepbaar.”

„Je moet alles aanpakken, al zult u me niet gauw achter de pannen vinden.” Zou chef Seb Smit dat niet dulden?

„Ik geloof niet dat het er nog zo hiërarchisch aan toegaat in de keuken”, zegt Van Vilderen. „Je moet het toch echt met elkaar doen.”

Op Lauswolt werken tegenwoordig zeker 110 mensen. Van Gulick neemt niet helemaal afscheid van hen. Als creatief directeur blijft hij aan om het hotel voor een nieuwe toekomst klaar te stomen.

„Hij gaat meedenken aan een nieuw concept”, legt Van Vilderen uit. „Hoe dat er precies uit gaat zien, dat weet ik op dit moment nog niet. We proberen een jongere doelgroep naar Friesland te krijgen.”

De laatste twintig van de honderd hotelkamers worden ook gerenoveerd. Bovendien wacht de wellness een vernieuwings-slag. „Het gaat om grote projecten”, zegt de nieuwe man. „Dat wordt een mooie uitdaging. Lauswolt ligt natuurlijk prachtig, daar in die bossen. En onthaasten, dat past echt bij deze tijd. We gaan voor de toekomst.”